



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850

Panna Cotta au saumon



24



préparation
10 minutes



Ingrédients

Pour la base :

- 125g de saumon fumé
- 30cl de crème liquide
- 2,5 feuilles de gélatine (5g)
- 24 biscuits salé type Ritz

Pour la garniture :

- œufs de poisson
- saumon fumé
- zest de citron jaune ou vert

Préparation

1. Poser votre moule 24 mini spirales sur une grille perforée.
2. Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide pendant une dizaine de minutes.
3. Faire chauffer la crème puis verser-la dans le pichet verseur et ajouter la gélatine essorée. Mixer le tout afin de la dissoudre.
4. Ajouter ensuite le saumon fumé puis mixer de nouveau de façon à obtenir une préparation lisse et homogène.
5. Verser la préparation dans votre moule puis placer au congélateur minimum 2H.
6. Démouler et poser sur un biscuit apéritif de type Ritz.
7. Laisser décongeler au frigo au moins 2h puis au moment de servir garnir les petits creux avec des œufs de poissons, du saumon fumé, des zests de citron.

Alternatives aux biscuits apéro :

Tu peux aussi réaliser des sablés au parmesan. Pour cela rien de plus simple, mélange avec tes doigts 100g de farine à 60g de parmesan puis ajoute 80g de beurre mou coupé en morceaux jusqu'à obtenir un pâte type sablée. Forme une boule, aplatie la et place la au frigo pendant 1h. Ensuite étale ta pate entre deux toiles de cuisson, utilises un emporte pièce plus grand que la mini spirale et fais cuire à 180° pendant 15 min. Laisse refroidir et durcir. Tu peux aussi poser ta bouchée sur un mini blinis.

